

2020 Pinot Noir, Matías Riccitelli, Mendoza

Matías Riccitelli

Matías' vingård ligger i Las Compuertas, som er det højeste punkt i Lujan de Cuyo. Her har han 20 hektar af uncrafted vine, som er et sted imellem 80 - 100 år gamle. Udover sine egne 20 hektar arbejder han sammen med andre vinbønder, og køber druer af dem. I 2015 var han på udkig efter unikke vinmarker, hvilket gjorde at han tog turen til den sydligste del af landet, ildlandet (Tierra del fuego) i Patagonien, 1300 kilometer fra hans vingård. Her fandt han vinstokke der var plantet i Rio Negro dalen i 1960'erne på druerne Semilion, Malbec & Merlot. Han laver sine vine efter de økologiske principper, men som så mange andre, vil han ikke bruge penge på certificeringer og bureaukrati. Han er med på bølgen med minimal intervention med vinen, hvor han ikke sprøjter, bruger minimale mængder sulfitter og bruger vinens egen gær.

Mendoza

Klimaet i Luján de Cuyo og Uco Valley er ørkenlignende, med varme dage og kolde nætter. De store temperaturforskelle er med til at øge kompleksiteten i vinen. Samtidig med at de højtliggende vinmarker balancerer druernes modning.

Vinen

Vinen er håndhøstet og 25% af vinen er presset i hele drueklaser. Det er vinens egen gær, der bliver brugt og vinen fermenterer og lagres i små brugte egefade.

Primære aromaer: Hindbær, kirsebær, blåbær, blomme og kakao.

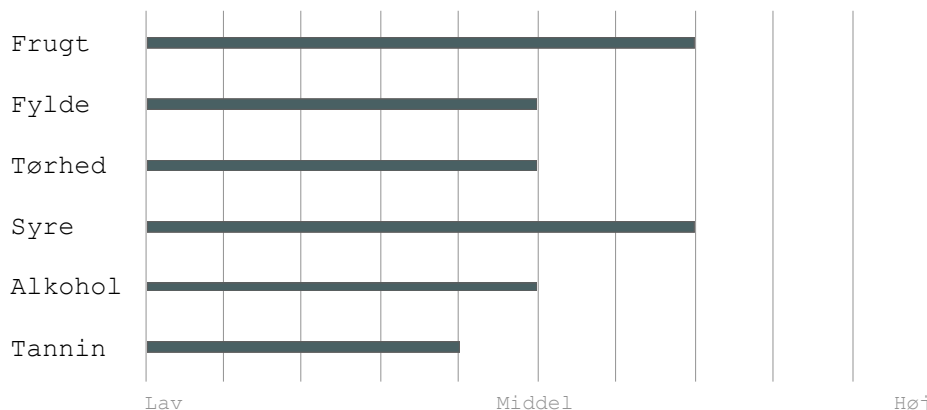
Mad forslag: Anbefales til lyst kød eller fisk.

Servering:

Serveres ved cirka 16° i
Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Mendoza

Argentina



Pinot Noir